12月 Lunch

11:30~14:30 Closed (14:00 Last order)

活オマール海老と 新潟県産牛サーロインのフルコース

- ・旬果実と熟成チーズのサラダ
- ・コンソメスープ
- ・活オマール海老
- ・指定牧場の新潟県産牛サーロインステーキ 100g
- ・温野菜3種
- ・佐渡産コシヒカリご飯・味噌汁・香の物
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

お一人様 ¥13,500

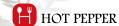
市場からの鮮魚と 新潟県産牛サーロインのコース

- ・市場からの鮮魚の鉄板焼き
- ・佐渡産南蛮海老のビスクスープ 甘酒仕立て
- ・指定牧場の新潟県産牛サーロインステーキ 100g
- ・温野菜 3 種
- ・佐渡産コシヒカリご飯・味噌汁・香の物
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

お一人様 ¥9,500

※表示税込み価格に別途サービス料10%を加算させて頂きます。
※内容の一部を変更させていただく場合がございます。





ご予約・お問合せはこちら ☎.025-211-7703



FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘 新潟市中央区営所通二番町 692-6 (旧新潟県副知事公舎)

kanyoso@ni-grand.co.jp

(本社 新潟グランドホテル)







季節のサラダ前菜と 【土日祝祭日・クリスマス限定】 選べるメインのステーキランチ

- ・旬果実と熟成チーズのサラダ
- ・本日のスープ
- ・メインディッシュをお選びください。市場からの特選鮮魚の鉄板焼きまたは

指定牧場の新潟県産牛サーロインステーキ 100g

- · 温野菜 3 種
- ・佐渡産コシヒカリご飯・味噌汁・香の物
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

お一人様 ¥7,000

【平日限定】特別ランチ(12月24日~25日販売休止)

- ・半熟卵とベーコンのサラダ リヨン風
- ・メインディッシュをお選びください。市場からの鮮魚のステーキまたは

テンダーロインステーキ 100g

※下記への変更も承ります。

指定牧場の新潟県産牛サーロイン 100g +¥2,600 指定牧場の新潟県産牛ヒレ肉 100g +¥3,300

- ・温野菜3種
- ・佐渡産コシヒカリご飯・味噌汁・香の物
- ・雪室珈琲と小菓子
- ※+¥500 でデザートをご用意いたします。

お一人様 ¥3,800











